

มรดกโลก
ดินแดนศักดิ์สิทธิ์และเส้นทางจาริกแสวงบุญ
บนเทือกเขา Kii เส้นทาง Choishimichi
แห่ง Koyasan



Koyasan Danjogaran



Daimonzaka ส่วนหนึ่ง
ของเส้นทางจาริกแสวงบุญ
แห่ง Koya ที่เรียกว่า Nakahechi



เรือ Kawabune ณ แม่น้ำ Kumanogawa



Shirahama Onsen



พื้นที่ชุ่มน้ำตามอนุสัญญาแรมซาร์
บริเวณริมชายฝั่งทะเล
Kushimoto coastal sea area

อาหารของ Wakayama



和歌山の

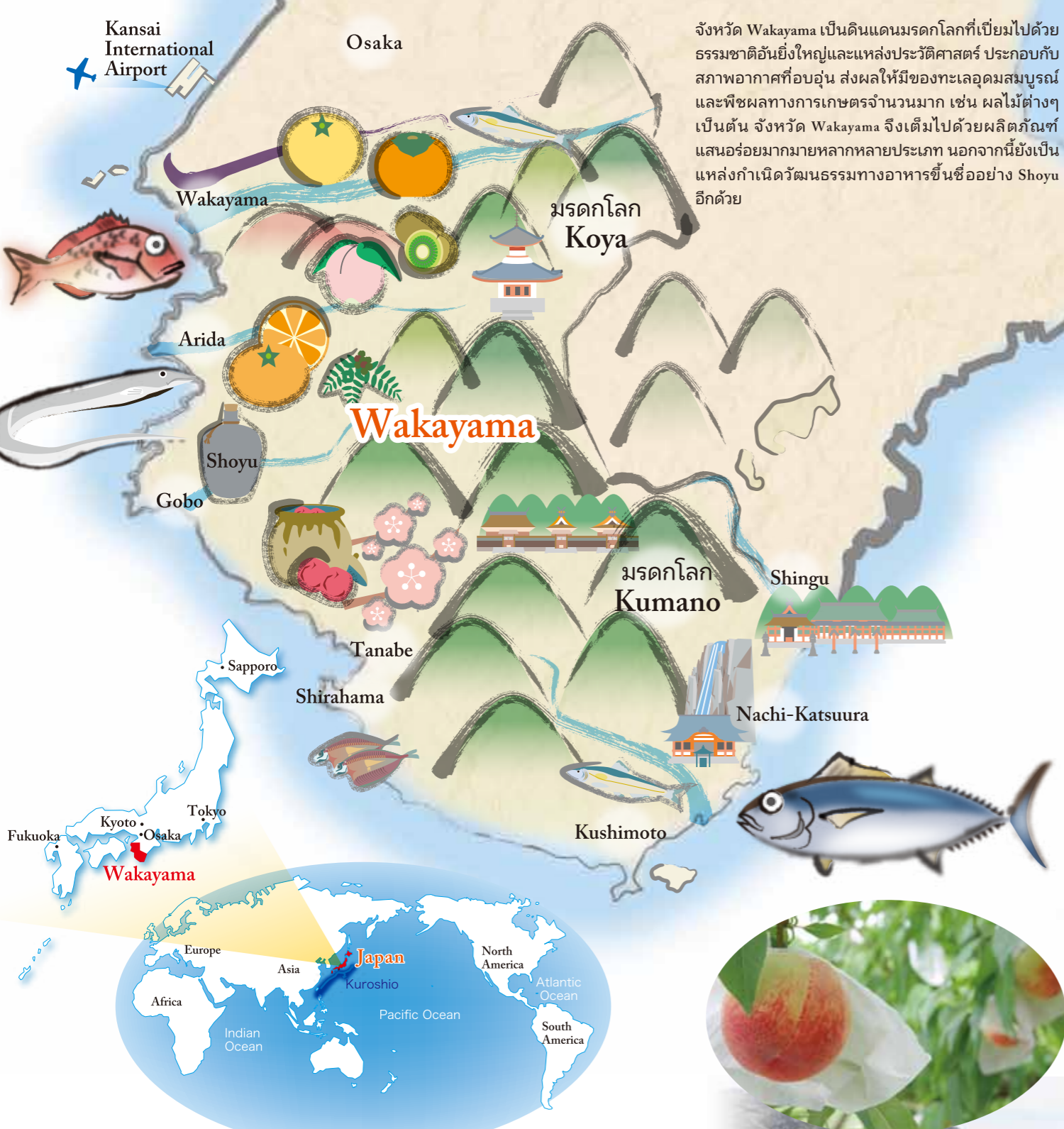
ผลิตภัณฑ์อาหารของจังหวัด Wakayama
ล้วนแต่ปลอดภัย และมีคุณภาพสูง
ภูมิใจนำเสนอเพื่อให้ได้เลือกสรรกัน



ติดต่อสอบถาม
The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries
and Processed Food Products
1-1 Komatsubaradori Wakayama City Wakayama 640-8585 Japan
TEL 073 - 441 - 2813 (เบอร์ตรง) FAX 073 - 432 - 4161
HP <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/index.html>
Email e0717001@pref.wakayama.lg.jp



ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ทำมาจากแหล่ง



จังหวัด Wakayama เป็นดินแดนมรดกโลกที่เปี่ยมไปด้วยธรรมชาติอันยิ่งใหญ่และแหล่งประวัติศาสตร์ ประกอบด้วยสภาพอากาศที่อบอุ่น ส่งผลให้มีของทะเลอุดมสมบูรณ์ และพืชผลการเกษตรจำนวนมาก เช่น ผลไม้ต่างๆ เป็นต้น จังหวัด Wakayama จึงเต็มไปด้วยผลิตภัณฑ์แสนอร่อยมากมายหลากหลายประเภท นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งกำเนิดวัฒนธรรมทางอาหารขึ้นชื่ออย่าง Shoyu อีกด้วย

อันอุดมสมบูรณ์ ใน Wakayama



ปริมาณผลผลิตอันดับ 1 ของญี่ปุ่น ส้ม
ฤดูเก็บผลผลิต : ปลาย ก.ย. - ก.พ.

สภาพภูมิอากาศอบอุ่นและพื้นที่ลาดเอียงซึ่งระบายน้ำได้ดี ส่งผลให้สามารถผลิตส้มที่มีคุณภาพเยี่ยมออกมาได้ ทำให้จังหวัด Wakayama กลายเป็นที่รู้จักในฐานะแหล่งปลูกส้มมาแต่โบราณ โดยส้มที่ได้มีรสชาติอร่อย หวานจัด ปอกเปลือกด้วยมือได้ง่าย และเมล็ดน้อย ถือเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของญี่ปุ่น

แหล่งเพาะปลูกที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่น ลูกท้อ
ฤดูเก็บผลผลิต : ปลาย มิ.ย. - ต้น ส.ค.



ภูมิภาคแถบใกล้ๆ กับสนามบินนานาชาติ Kansai ถูกใช้เป็นแหล่งเพาะปลูกลูกท้อซึ่งได้ผลผลิตที่ทั้งหวานและสดใหม่ โดยแหล่งเพาะปลูกที่ให้ผลผลิตก่อนฤดูกาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งพันธุ์ Hakuho จะใช้ถุงห่อลูกท้อที่ละผลๆ เพื่อป้องกันแมลงศัตรูพืชและการถูกแดดเผา ทำให้ได้ผลผลิตคุณภาพสูงเป็นลูกท้อของจังหวัด Wakayama ที่มีผลใหญ่ เนื้อนุ่ม และกลิ่นหอมมาก

Wakayama อาณาจักรแห่งผลไม้

ด้วยความที่จังหวัด Wakayama มีสภาพภูมิอากาศที่อบอุ่น จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกผลไม้มานานชนิด อาทิเช่น ส้ม, ลูกท้อ, ลูกพลับ ฯลฯ จนได้รับสมญานามว่า อาณาจักรแห่งผลไม้ อันดับต้นๆ ของประเทศญี่ปุ่น อีกทั้งยังมีการพัฒนางานวิจัยอย่างจริงจัง เพื่อผลิตผลไม้ที่ทั้งสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพสูงยิ่งๆ ขึ้นไป

ปริมาณผลผลิตอันดับ 1 ของญี่ปุ่น ลูกพลับ (Tanenashi Kaki)
ฤดูเก็บผลผลิต : ปลาย ก.ย. - พ.ย.



ด้วยปัจจัยของสภาพอากาศที่มีอุณหภูมิระหว่างกลางวันกับกลางคืนแตกต่างกันมาก ส่งผลต่อการเพาะปลูกลูกพลับที่มีผลใหญ่ สีสวยสด โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางตอนเหนือของจังหวัด Wakayama 70% ของลูกพลับที่ปลูกในจังหวัด Wakayama เป็นแบบ Shibu Kaki ซึ่งหลังจากกำจัดรสฝาดออกแล้ว จะส่งออกขายในชื่อ Tanenashi Kaki อันมีเอกลักษณ์อยู่ที่ผลรูปทรงสี่เหลี่ยม เมล็ดน้อย มีระดับความหวานมากกว่าระดับ 14 เนื้อหวานนุ่ม

ผลิตภัณฑ์ต้นตำรับของ Wakayama Kinokawa Kaki
ฤดูเก็บผลผลิต : พ.ย.

การกำจัดความฝาดของลูกพลับ จะทำในสภาพที่ลูกพลับยังคงถูกห่อด้วยถุง และอยู่คาต้น ซึ่งลูกพลับที่ปล่อยให้สุกคาต้นทุกอย่างนั้น เรียกว่า Kinokawa Kaki เนื่องจากลูกพลับที่ได้จะมีสีเข้มประมาณน้ำตาลแดง ให้รสสัมผัสหายๆ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัด Wakayama
ที่ตั้ง
จังหวัด Wakayama ตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของคาบสมุทร Kii คาบสมุทรที่ใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น ณ ริมทางด้านทิศใต้ของคาบสมุทร มีเมือง Kushimoto อยู่ริมใต้สุดของเกาะ Honshu พื้นที่ทั้งหมดประมาณ 4,725.55 ตร.กม. เป็นป่าเขาประมาณ 77% ของจังหวัด ซึ่งภูเขาแต่ละลูกมีความสูงเฉลี่ยประมาณ 1,000 ม. ส่วนแนวชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 650 กม. เป็นชายฝั่งทะเลแบบเว้าแหว่งที่หันหน้าออกสู่ท้องทะเลอันอุดมสมบูรณ์ ซึ่งเป็นผลพลอยได้มาจากกระแสน้ำ Kuroshio

สภาพอากาศ
ด้วยอิทธิพลของกระแสน้ำ Kuroshio ทำให้โดยทั่วไปมีสภาพอากาศอบอุ่น ในประเทศญี่ปุ่นถือว่าแถบนี้มีความเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในแต่ละฤดูกาลน้อย โดยเฉพาะทางตอนใต้ แม้แต่ในช่วงฤดูหนาวก็มีอากาศที่อบอุ่นให้ภาพลักษณ์แบบเมืองทางใต้





ส้มที่ดีที่สุด ในเอเชีย **Ponkan**

ฤดูเก็บผลผลิต : ม.ค. - มี.ค.

ผลไม้ยอดนิยม ด้วยรสชาติหวานจัดและกลิ่นหอม เปลือกภายนอกหนาแต่ลอกง่าย เนื้อผลไม้แน่น และมีน้ำมาก ส่วนเปลือกที่ห่อหุ้มเนื้อผลไม้เอาไว้ภายใน ก็สามารถแยกเปลือกออกได้ไม่ยาก ถือเป็นผลไม้ที่รับประทานง่าย



ปริมาณผลผลิต อันดับ 1 ของญี่ปุ่น **Hassaku**

ฤดูเก็บผลผลิต : ม.ค. - เม.ย.

แหล่งเพาะปลูกที่มีปริมาณผลผลิตคิดเป็น 60% ของทั้งประเทศ รสชาติ หวานกลางๆ เปรี้ยวสดชื่น และหอมอ่อนๆ หากเปรียบเทียบกับส้มแล้ว เนื้อผลไม้จะแข็งกว่าเล็กน้อย ให้สัมผัสเวลาเคี้ยวเป็นที่เพลิดเพลิน หากใส่ในสลัดจะช่วยเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น



ผลผลิตคุณภาพสูง ที่มีรสชาติหวานจัด **Dekopon**

ฤดูเก็บผลผลิต : ธ.ค. - เม.ย.

เปลือกภายนอกปกกง่าย และสามารถรับประทานทั้งที่มีเปลือกภายในห่อหุ้มเนื้อผลไม้ไม่ได้ ส่วนระดับความหวานก็มากกว่าระดับ 13 รสชาติหวานอมเปรี้ยวกำลังดี ถือเป็นผลไม้ที่อร่อยมากอีกชนิดหนึ่ง

แหล่งเพาะปลูกที่มีชื่อเสียง ของญี่ปุ่น **Kiwi**

ฤดูเก็บผลผลิต : ธ.ค. - มี.ค.

แหล่งอยู่ที่รสชาติหวานอมเปรี้ยวในเนื้อผลไม้สีเขียวมรกตสดใส และยังคงมีวิตามิน C, โพลีฟีนอล, โยอาฮาร ฯลฯ จึงกลายเป็นผลไม้ยอดนิยมในด้านการเพื่อความสวยความงาม พันธุ์ที่ปลูกอยู่หลักๆ ก็คือ Hayward



รสชาติเผ็ดร้อน แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น **Sansho**

ฤดูเก็บผลผลิต : ผลสด พ.ค. -
ผลอบแห้ง : ต้น ก.ค. - ป้าย ส.ค.



Sansho ของจังหวัด Wakayama เป็นที่ภาคภูมิใจว่ามีปริมาณผลผลิตมากเป็นอันดับ 1 ของญี่ปุ่น ถือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสเผ็ดตัวแทนของประเทศ ซึ่งมีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงถูกนำมาใช้เพื่อดับกลิ่นอาหาร และต้มดื่ม

果実加工品

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้

ลิ้มรสชาติหวานดั้งเดิม ของลูกพลับ **Anpokaki**

นำลูกพลับพันธุ์ Hiratanenashi Kaki ที่ปลูกในจังหวัด ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจว่ามีปริมาณผลผลิตมากที่สุดในประเทศมาอบแห้ง จนภายนอกดูราวกับเป็นลูกพลับตากแห้ง แต่ภายในกรอบแบบผลไม้ที่สุกถึงขั้นที่สามารถลิ้มลองรสชาติหวานละมุนแบบดั้งเดิมของลูกพลับแท้ๆ ได้ โดยนิยมซื้อเป็นของรับประทานเล่นหรือของฝากให้แก่กัน



ลิ้มรสชาติทั้งหมด ของผลไม้ **น้ำผลไม้**

เครื่องดื่มแสนสดชื่นที่นำเอาความอร่อยของผลไม้มาล้วนๆ สำหรับจังหวัด Wakayama อาณาจักรแห่งผลไม้แล้ว มีน้ำผลไม้มากมายหลากหลายประเภท เช่น ส้ม ฯลฯ ให้ลิ้มลอง

ลิ้มรสแบบ ธรรมชาติ **แยม**

แยมหรือแยมผิวส้มที่หอมหวานขึ้น โดยยังคงรสชาติดั้งเดิมของผลไม้ที่สุกตามฤดูกาลไว้ได้ คือผลิตภัณฑ์ที่แสนมั่นใจในคุณภาพ



ปริมาณผลผลิต อันดับ 1 ของญี่ปุ่น **บ๊วย**

ฤดูเก็บผลผลิต :
ปาย ส.ค. - มี.ย.

แหล่งเพาะปลูกที่มีปริมาณผลผลิตมากถึง 60% ของทั้งประเทศ และพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปอื่นๆ อีก เช่น การทำ Umeboshi เป็นต้น โดยบ๊วยพันธุ์ Nanko Ume ซึ่งปลูกอยู่ในหลักันมีต้นกำเนิดในจังหวัด Wakayama นี้เองเอกลักษณ์คือผลใหญ่และเนื้อผลไม้ที่แข็ง นิยมนำมาแปรรูปเป็น Umeboshi หรือเหล้าบ๊วย เป็นต้น

เหล้าลิเกว แบบญี่ปุ่น **เหล้าบ๊วย**

เหล้าบ๊วยจำนวนมากได้รับการแปรรูปมาจากบ๊วยซึ่งปลูกในจังหวัด Wakayama ผ่านกรรมวิธีการผลิตและดัดแปลงจนได้รสชาติคล้ายผลไม้ที่มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของบ๊วย และแอลกอฮอล์ต่ำ กลายเป็นที่นิยมอย่างยิ่ง เหมาะสำหรับดื่มก่อนรับประทานอาหาร ไม่ว่าจะเป็น เบียร์ ออริโซ (รินเหล้าลงบนน้ำแข็ง), ผสมน้ำ หรือผสมน้ำอุ่นก็ได้



เกือบ แบนด์ ของญี่ปุ่น **Umeboshi**

รสชาติ ต้นตำรับ อาหารเพื่อสุขภาพ ตัวแทนของญี่ปุ่น

Umeboshi ของกินพิเศษเฉพาะของประเทศญี่ปุ่น โดยการทำบ๊วยมาดองเกลือแล้วตากแดดจนแห้ง (กรดซิตริก) ที่เป็นส่วนประกอบหลักของ Umeboshi มีประสิทธิภาพช่วยกระตุ้นกระบวนการเผาผลาญอาหาร ทำให้ของกินชนิดนี้กลายเป็นอีกหนึ่งอาหารเพื่อสุขภาพตัวแทนของญี่ปุ่น

Umeboshi ของจังหวัด Wakayama เป็นที่ภาคภูมิใจว่ามีคุณภาพและปริมาณเป็นอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น ในบรรดา Umeboshi ทั้งหมด ของที่ใช้บ๊วยพันธุ์ Nanko Ume นั้นถือว่ามีคุณภาพดีที่สุดในตัว เนื้อแน่น นุ่ม และหนา ได้รับความนิยมนับเป็นอันดับหนึ่ง นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีกมากมายหลายรสชาติ เช่น ที่ผสมกับน้ำผึ้งหรือ Katsuboshi (ปลา Katsuo อบแห้ง) เป็นต้น

วิธีการทำน้ำบ๊วย ส่วนผสม บ๊วย 2 กก. น้ำตาล 2 กก.

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพทำง่าย



1 นำบ๊วยไปล้างน้ำ ทั้งให้สะอาดนำ จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็นให้นานมากกว่า 24 ชม.



2 นำน้ำตาลกับบ๊วยใส่ลงในขวดโดยวางสลับกันทีละชั้นแล้วปิดฝาให้สนิท (ปริมาณน้ำตาลจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความหวานที่ต้องการ)



3 เมื่อบ๊วยที่แช่แข็งเริ่มละลาย ให้เขย่าขวดบ่อยๆ จนน้ำตาลละลาย ทำเช่นนี้ต่อเนื่องประมาณ 10 วัน



4 ขั้นตอนการเก็บรักษา นำน้ำผลไม้ใส่ลงในหม้อต้ม เพื่อฆ่าเชื้อโรค ปล่อยให้เย็นแล้วนำไปแช่แข็งไว้ในตู้เย็นต่อไป

เวลาจะดื่ม ควรเจือจางด้วยน้ำเย็นประมาณ 4 - 5 เท่า หรืออาจใส่น้ำเชื่อม, น้ำแข็งใส, โซดา หรือบดลงไปผสมก็อร่อยไม่แพ้กัน

* จะได้น้ำผลไม้ประมาณ 1.8 ลิตร
* เพราะดองได้ง่าย จึงสามารถทำในภาชนะต่างๆ ได้ ทั้งยังสามารถแช่เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน
* ในกรณีที่ใช้น้ำบ๊วยสด จะใช้เวลานานกว่าการใช้น้ำบ๊วยที่แช่เย็นมาก่อน (การนำบ๊วยมาแช่เย็น จะช่วยให้ใช้เวลาในการทำสั้นและไม่ผิดพลาด)



水产品

ผลพลอยได้จากกระแสน้ำ
Kuroshio อันอุดมสมบูรณ์

ก่อให้เกิดแหล่งจับปลาในแถบร่องน้ำ Kii และมหาสมุทรแปซิฟิกที่อุตสาหกรรมประมงเจริญรุ่งเรืองมาแต่โบราณ และเต็มไปด้วยการประมงหลากหลายรูปแบบ



แหล่งกำเนิดที่ขึ้นชื่อของญี่ปุ่น
Tachiuo

ปลาหายากสีชมพูสวย
Tai

ฤดูกาลจับปลา : ปลาเลี้ยง ตลอดทั้งปี, ปลาตามธรรมชาติ มี.ค. - เม.ย.

ปลา Tai ได้รับกล่าวขวัญว่าเป็นราชาแห่งปลาญี่ปุ่น โดยปลา Tai ที่หาได้จากแหล่งจับปลาซึ่งอยู่ห่างไกลจากกระแสน้ำบริเวณริมชายฝั่งทะเลของ Wakayama นั้น จะมีเนื้อแน่น และถือเป็นของหายาก

ปลาที่เติบโตในทะเลของ Wakayama Shirasu

หลังจากจับปลาซาร์ดีนตัวเล็กๆ ที่เติบโตขึ้นในทะเลเลียชายฝั่งของจังหวัด Wakayama ขึ้นมาแล้ว ก็จะนำมาต้มสุกทันที ณ บริเวณใกล้ๆ กับชายหาด ซึ่งแบบที่ต้มสุกทั้งอย่างนั้นก็คือ Kamaage Shirasu หรือแบบตากแดดที่เรียกว่า Tenpihoshi Chirimen เป็นต้น



ฤดูกาลจับปลา : ตลอดทั้งปี

ถิ่นที่อยู่ชื่อดังของปลา Tachiuo หรือปลาดาบเงินใหญ่ในประเทศญี่ปุ่น โดยมีแหล่งจับปลาอยู่บริเวณช่องแคบที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรทางทะเล ซึ่งนอกจากนิยมนำปลาเนื้อขาวชนิดนี้มาทำอาหารญี่ปุ่น ทั้งประเภทต้ม, ย่าง, ทอด หรือหนึ่งแล้ว ยังสามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารจีนและฝรั่งเศสได้อีกด้วย

แหล่งจับปลา Tuna ขึ้นมาทั้งเป็นๆ ที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น
Tuna

ฤดูกาลจับปลา : ปลาเลี้ยง ตลอดทั้งปี, ปลาตามธรรมชาติ ธ.ค. - ก.พ.

ปลา Tuna ที่จับได้ในน่านน้ำแถบ Kinan จะถูกนำขึ้นมายังที่ยังเป็นๆ อยู่เพื่อความสดและรสชาติอร่อย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลา Tuna ที่อาศัยอยู่ในแถบ Kishu Katsura นั้นนับว่ามีชื่อเสียงลือลือมากในประเทศญี่ปุ่น นอกจากนี้ การเพาะเลี้ยงปลา Tuna ซึ่งมีการบุกเบิกขึ้นภายในจังหวัดนี้ก็ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก



ปลาที่มาจากสายน้ำใสอันอุดมสมบูรณ์
Ayu

ฤดูกาลจับปลา : ปลาเลี้ยง ตลอดทั้งปี, ปลาตามธรรมชาติ มิ.ย. - ต้น ก.ค.

ปลา Ayu ที่เพาะเลี้ยงให้เติบโตในน้ำใสสะอาดซึ่งไหลลงมาจากแนวเทือกเขา Kii คือความภาคภูมิใจว่ามีปริมาณมากเป็นอันดับ 1 ของญี่ปุ่น รวมทั้งปลา Ayu ที่เติบโตขึ้นตามธรรมชาติก็มีปริมาณมากมายเช่นกัน

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากของทะเล



การันตีด้วยประกันอันหลากหลายและความสดใหม่ของตากแห้ง

ในจังหวัด Wakayama ซึ่งสามารถจับปลาได้มากมาย นิยมนำปลาสดๆ ที่คัดสรรอย่างดีมาปรุงรสหรือแปรรูป จากนั้นจึงนำไปตากแดด ทำเป็นของตากแห้ง ซึ่งจะช่วยให้รสชาติให้ดียิ่งขึ้น



ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีโปรตีนสูงและไขมันต่ำ
Kamaboko

อาหารสุดแปรรูปที่นำปลาสดๆ มาทำเป็นลูกชิ้น ซึ่งคุณค่าทางอาหารในเนื้อปลาจะยังคงอยู่เช่นดั้งเดิม และช่วยให้สามารถรับประทานปลาได้ง่ายและอร่อยขึ้น

ขึ้นชื่อในฐานะอาหารเพื่อสุขภาพ
Utsubo Ajeni

ปลาไหลมอเรย์ซึ่งมีรสชาติอร่อยและมีแคลอรีต่ำจำนวนมากถูกนำมาต้มหวานๆ เค็มๆ แล้วอบแห้ง ออกมาเป็นอาหารเคี้ยวกรุบกรอบที่อุดมไปด้วยธาตุเหล็กและแคลเซียม



อาหารเพื่อสุขภาพที่มีชื่อเสียงประจำท้องถิ่น
Goma Tofu



งาที่กระเพาะเปลือกออกแล้วจะถูกบดให้เป็นผง จากนั้นนำมาต้มกับแป้ง Kudzu ซึ่งจะช่วยให้แข็งตัว โดยงานนี้อุดมไปด้วยสารอาหารมากมาย เช่น วิตามิน E เป็นต้น ถือเป็นอาหารหายากที่จะขาดไม่ได้ในหม้ออาหารมังสวิรัต ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในด้านของขึ้นชื่อประจำสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ อย่างเช่นที่ Koyasan



ผลิตจากวัตถุดิบที่คัดสรรอย่างดียเยี่ยม
น้ำส้มสายชู

ใช้น้ำจากธรรมชาติอันใสสะอาดของ Wakayama เป็นวัตถุดิบในการผลิต ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายแบบ ไม่ว่าจะเป็น Kokumotsusu (น้ำส้มสายชูจากธัญพืช) หรือ Kajitsusu (น้ำส้มสายชูจากผลไม้) เป็นต้น ยิ่งไปกว่านั้น ไม่ใช่เพียงแค่เครื่องปรุงรส แต่ในปัจจุบันยังได้รับความนิยมในฐานะเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพอีกด้วย

ซอสถั่วเหลืองระดับโลกที่มีต้นกำเนิดมาจากจังหวัด Wakayama
Shoyu



Shoyu เครื่องปรุงรสที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ ในฐานะซอสถั่วเหลืองชื่อดังระดับโลก ที่มีต้นกำเนิดอยู่ที่จังหวัด Wakayama นี้เอง แม้แต่ในทุกวันนี้ ก็ยังคงผลิต Shoyu ด้วยมือตามกรรมวิธีที่ใช้มาแต่โบราณ จนเป็นที่ได้รับการยกย่องอย่างยิ่งทั้งในเรื่องของรสชาติที่มาจากธรรมชาติแท้ๆ และกลิ่นหอม



รสชาติของ Wakayama
和歌山の味

จุดกำเนิดรสชาติของญี่ปุ่น
กล่าวว่า ผู้ที่ริเริ่มสร้างสิ่งซึ่งกลายเป็นที่มาของ Shoyu ก็คือพระ Kakushin แห่งวัด Kokokuji เมือง Yura โดยในระหว่างขั้นตอนการทำ Name Miso เกิดค้นพบว่า น้ำที่อยู่กับกันถึงเหมาะแก่การนำมาทำเป็นเครื่องปรุงรส จากนั้น จึงมีการตัดแปลงวิธีการทำจนได้ออกมาในที่สุด

จากเคล็ดลับที่สืบทอดต่อกันมา
ขนม



ได้ให้กำเนิดขนมมากมายหลากหลายประเภท นับตั้งแต่สมัยเอโดะที่รุ่งเรืองในฐานะเมืองใต้ปราสาท ขนมสุดตรึงใจตัวรับไม่ว่าจะเป็น Manju, Senbei หรือ Yokan มีวางจำหน่ายเรื่อยมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

มันใจในรสชาติอันเข้มข้น
Wakayama Ramen

รส Shoyu ในน้ำซุปรเข้มข้นที่ได้มาจากกระดูกหมูและซีโครงไค ส่วนเส้นใช้โซบะผสมลงไปแบบสลัดเพื่อให้รสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ภายในจังหวัดมีร้านรามีนโดยเฉพาะอยู่หลายร้าน ซึ่งจะเรียกกันว่า Chuka Soba



น้ำสะอาดคุณภาพดีผสานกับฝีมือของผู้ผลิต
เหล้าญี่ปุ่น

น้ำใสสะอาดที่ผุดขึ้นมาจากตาน้ำบนเทือกเขา Kii และข้าวที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีประกอบกับฝีมือการผลิตที่สืบทอดต่อกันมา ทำให้ออกมาเป็นเหล้ารสชาติดีเยี่ยมได้ในที่สุด ซึ่งแต่ละโรงบ่มเหล้าก็มีเหล้าญี่ปุ่นที่คัดสรรสูตรเฉพาะของตนเองขึ้นมานจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อ

